



Tema 3 del programa

CX/FFV 15/19/5-Add.1
Septiembre de 2015

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

19.^a reunión

Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, México, 5 – 9 de octubre de 2015

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LA BERENJENA

(Comentarios de Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Filipinas, Ghana, India, Japón, Kenya, Tailandia y Unión Europea)

COLOMBIA

Colombia tiene el agrado de presentar los siguientes comentarios al documento Observaciones al ANTEPROYECTO DE NORMA CODEX PARA LA BERENJENA en el trámite 4.

En adelante tomamos como referencia el documento Anexo al CX/FF 15/19/5 versión en inglés.

1. Definición del producto

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de berenjena obtenidas de *Solanum melongena* L. **de la familia *Solanaceae***, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las berenjenas destinadas a la elaboración industrial.

De acuerdo con el párrafo usual empleado en las normas CODEX para frutas y hortalizas frescas, Colombia propone incluir la familia a la cual pertenece el producto considerado.

2.1 Requisitos mínimos (primera viñeta)

- Estar entera, con cáliz y pedúnculo el cual puede estar ligeramente dañado, **y tener una longitud mínima de 1cm.**

Para efectos de uniformidad, Colombia considera que es importante incluir una longitud mínima del pedúnculo.

b) Cuando se clasifica con base en el peso, el peso mínimo debe ser

- 10 g para berenjenas entre 20 – 50 g
- 20 g para berenjenas entre 50 – 100 g
- 75 g para berenjenas entre 300 – 500 g
- 250 g para berenjenas superiores a 500 g

Es importante redactar nuevamente el numeral debido a que como se presenta no es clara su interpretación.

4.1 Tolerancias de calidad

4.1.1 Categoría "Extra"

El 5%, en número o en peso de berenjenas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I. ~~Con esta tolerancia no más del 1% del total puede ser producto que no satisface los requisitos de la categoría I ni los requisitos mínimos o producto afectado por pudrición. o,~~ **excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.**

No es conveniente incluir en el documento el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas.

Por su parte los requisitos mínimos, como su nombre lo indica es lo menos que se puede exigir al producto, por eso se deben cumplir.

4.1.2 Categoría I

El 10%, en número o en peso de las berenjenas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II. ~~Dentro de esta tolerancia no más del 1% del total puede consistir en productos que no satisfacen los requisitos de la categoría II ni los requisitos mínimos o producto afectado por pudrición.~~ **o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para ésta última.**

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas.

Por su parte los requisitos mínimos, como su nombre lo indica es lo menos que se puede exigir al producto, por eso se deben cumplir.

4.1.3 Categoría II

El 10%, en número o en peso de las berenjenas que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. ~~Dentro de esta tolerancia no más del 2% del total puede consistir en productos afectados por podredumbre.~~ **con excepción de los frutos afectados por podredumbre o cualquier otra alteración que haga que no sean aptos para el consumo.**

No es conveniente incluir el texto tachado por las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición, desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier punto de vista los productos deben estar podridos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas.

5.2 Envasado

...

Las berenjenas deberán disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional Recomendado de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995 **Rev. 1-1991**).

Debido a que en el año 2004 se hizo una corrección a este código, es importante incluir su referencia completa.

6.1 Envases destinados al Consumidor

Además de los requisitos especificados en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985 **Rev. 1-1991**), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

Se debe actualizar la referencia a la norma de Codex para etiquetado, por eso es necesario incluir la revisión realizada en 1991.

8. HIGIENE

8.1 ~~Se recomienda que el EI producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule~~ **se deberá preparar y manipular** de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

Debido a la incidencia e importancia de aplicar las prácticas indicadas se sugiere que el texto sea mandatorio y no una recomendación.

COSTA RICA

Costa Rica agradece a India, el trabajo realizado y la petición de comentarios, sin embargo por el momento no emite observaciones.

CUBA

Cuba agradece la oportunidad de responder a las observaciones a algunos documentos que estarán en la agenda de la 19 Reunión del Comité del Codex de frutas y hortalizas frescas.

En principio Cuba está de acuerdo con lo propuesto en el documento CX/FFV 15/19/5 ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LA BERENJENA.

ECUADOR

Clausula No./ Subclausula No./	Párrafo/ Tabla/Nota	Cambio propuesto	Comentarios (Justificación para el cambio)
2.1.2	4suficientemente desarrollada.	(i) Se solicita incluir la definición y características de Suficientemente desarrolladas para aclaración de la norma.
3	TítuloCLASIFICACIÓN POR CALIBRES	(i) Se solicita incluir como pie de página la definición de calibre para aclaración de la norma.
3	10	DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES	(ii) Es necesario aclarar las unidades métricas expresadas en esta sección, puesto que están dadas en cm y mm.
3	13	b) Para hacer la clasificación del calibre por peso, el peso mínimo es:	(i) Aclarar la relación de peso mínimo.
6.2.1	25	...Código de identificación que sustente la trazabilidad del producto.	(ii) Se debe incluir el tema de trazabilidad,
6.2.4	28	- Calibre (longitud en mm o peso en g).	(ii) Revisar las unidades métricas expresadas en esta norma de anteproyecto.

FILIPINAS

2. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

2.1 Requisitos Mínimos

Filipinas propone simplificar los requisitos mínimos de las berenjenas en las siguientes características:

- Consistencia firme, intactas y de apariencia fresca;
- Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- El cáliz y el pedúnculo no deberán estar dañados;
- Exentas de podredumbre o deterioro; y
- Sin desarrollo excesivo.

2.1.2 Requisitos de Madurez

Filipinas propone que el término “suficientemente desarrolladas” sea reemplazado por el término “**fisiológicamente maduras**”.

JUSTIFICACIÓN: La madurez fisiológica para las berenjenas en términos de madurez comercial se podría medir mediante:

- 1) Número de días desde la siembra hasta la primera cosecha con rangos de 50 a 55 días dependiendo de la variedad (PNS, 1997).
- 2) Color del fruto, el cual es un indicador para la madurez comercial, (IBPGR, 1990, Descriptor para la Berenjena).

De este modo, las berenjenas deben ser cuidadosamente cosechadas cuando estén **fisiológicamente maduras** o hayan alcanzado un grado adecuado de desarrollo, de acuerdo con los criterios propios de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.

3. Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres

Filipinas propone que para la clasificación por calibres por peso, el peso mínimo deberá ser el siguiente: (PNS/BAFPS 52:2007)*

- 20 g para berenjenas entre 20-50 g;
- 51 g para berenjenas entre 51-100 g;
- 101 g para berenjenas entre 101-200 g;
- 201 g para berenjenas de más de 201g

* Norma Nacional Filipina / Oficina de Normas de Agricultura y Productos Pesqueros (*Philippine National Standard/Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards*) (PNS/BAFPS)

GHANA

1. Definición del Producto

Ghana propone que debería haber una separación entre el Alcance y la Definición del producto.

2.1 Requisitos Mínimos

Proponemos que se borre la frase “forma característica de la variedad, producto afectado por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.

La inclusión de la declaración es contraria al formato de norma de CCFFV.

La aplicación de nuevas tecnologías puede llevar a nuevas variedades que posiblemente no tengan la forma característica tradicional.

- estar sanas, ~~presentar la forma característica de la variedad, y exentas de podredumbre o deterioro1 que hagan que no sean aptas para el consumo.~~

También proponemos volver a redactar la última viñeta ya que pulpa fibrosa o leñosa en el producto con desarrollo excesivo describe a la okra con desarrollo excesivo y no a las berenjenas.

Proponemos que la viñeta se lea:

- **Suficientemente desarrolladas sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo.**

- suficientemente desarrolladas ~~sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa, y~~ sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo.

3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

Proponemos agregar el calibre por número a la norma ya que las berenjenas se comercializan en Ghana por calibre y por número. Por lo tanto, proponemos que el párrafo se lea como sigue:

El calibre de las berenjenas se determina ya sea con base en el diámetro, por número o peso; o de acuerdo con las prácticas comerciales pre-existentes. Cuando se hace la clasificación por calibres de acuerdo con las prácticas comerciales pre-existentes, el envase deberá ser etiquetado con el calibre y el método utilizado.

4.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

4.1.1 Categoría "Extra"

Para evitar agregar categorías inferiores a la Categoría Extra, proponemos la siguiente redacción para la Categoría Extra de berenjenas.

Se permite un 5%, en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría "Extra" pero satisfagan los de la Categoría I. ~~Dentro de esta tolerancia~~ De este total, no más del 1% ~~de frutos que no satisfagan los requisitos de la Categoría I ni los requisitos mínimos o~~ de productos afectados por podredumbre.

4.1.2 Categoría 1

Se permite un 10%, en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría I pero satisfagan los de la Categoría II. ~~Dentro de esta tolerancia~~ De este total, no más del 1% de frutos que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos o de productos afectados por podredumbre.

4.1.3 Categoría II

~~Se permite un 10% en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría II ni los requisitos mínimos. Dentro de esta categoría, De la Categoría II,~~ no más del 2% de frutos pueden estar afectados por podredumbre.

Proponemos que se borre la primera oración ya que todo el producto debe cumplir con los requisitos mínimos de la norma. La declaración es inconsistente.

4.2 TOLERANCIAS DE CALIBRE

Para todas las categorías (si se clasifica por categorías), se permite 10% en peso o número, o diámetro de berenjenas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

5.1 HOMOGENEIDAD

Ghana apoya ampliar los Requisitos de Homogeneidad para permitir la mezcla de berenjenas de diferente color en el mismo envase de venta. Por lo tanto, proponemos que se agregue al requisito lo siguiente:

Sin embargo, se puede envasar una mezcla de berenjenas de distintas variedades en el mismo envase de venta, siempre y cuando sean homogéneas en calidad y, para cada variedad correspondiente, en origen.

Para prevenir la repetición de secciones en la norma, proponemos que se borre el párrafo 6.1.1 ya que establece lo mismo que el párrafo 6.2.2.

6.1.1 Naturaleza del Producto

~~Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.~~

6.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto "Berenjenas" ~~if the contents are not visible from the outside.~~

INDIA

Comentarios Generales:

India agradece las deliberaciones hechas por los miembros del GTE sobre el programa.

Comentarios Específicos:

1) El párrafo 1 de la Sección 1 “DEFINICIÓN DEL PRODUCTO” se puede leer de la siguiente manera:

Esta Norma aplica a las variedades comerciales de berenjenas obtenidas de *Solanum melongena* L., **esculentum, insanum y ovigerum** que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las berenjenas destinadas a la elaboración industrial.

Justificación: Para asegurar la consistencia con las otras normas, se incluirá la familia de las especies de berenjena, es decir var. **esculentum, insanum y ovigerum**.

2) El párrafo 2 de la Sección 2.2.2 Categoría “Extra” se puede leer como sigue:

Las berenjenas de esta categoría deberán ser de calidad superior. Deberán ser de consistencia firme y características de la variedad y/o tipo comercial en cuanto a la forma, apariencia, coloración y desarrollo. El pedúnculo deberá estar intacto y la pulpa deberá estar perfectamente sana.

No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves ~~siempre y cuando no afecten más del 2% de la superficie del fruto ni~~ **siempre y cuando** no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Justificación: El 2% de los defectos superficiales para la categoría extra será muy restrictivo para el comercio y para asegurar la consistencia con otras normas, por lo que se debería borrar el porcentaje.

3) La viñeta 3 del párrafo 2 de la Sección 2.2.2 “Categoría I” se puede leer como:

- defectos superficiales leves, magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas ~~siempre y cuando no afecten más del 5% de la superficie del fruto y no~~ afecten su pulpa.

Justificación: El 5% de defectos superficiales para la categoría I será muy restrictivo para el comercio y también para garantizar la consistencia con el porcentaje de otras normas por lo que se debería eliminar.

4) La viñeta 4 de la Sección 2.2.3 “Categoría II” se puede leer como:

- piel ligeramente seca ~~siempre y cuando no afecte más del 10% de la superficie del fruto y no~~ afecte su pulpa.

Justificación: El 10% de defectos superficiales para la categoría II será muy restrictivo para el comercio y también para garantizar la consistencia con el porcentaje de otras normas, por lo que se debería eliminar.

5) El párrafo 1 de la Sección 3 “Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres” se puede leer como:

El calibre de las berenjenas se determina ya sea con base en el diámetro máximo de la sección ecuatorial ~~(en cm)~~ (en mm); la sección sobre el eje longitudinal o por peso (en g).

Justificación: Es una corrección editorial.

JAPÓN

Japón agradece el esfuerzo de la India al liderar el GTE y preparar el anteproyecto. Nos complace proporcionar los siguientes comentarios sobre el Anteproyecto de Norma para las Berenjenas en el Trámite 3.

Comentarios específicos

Se presentan nuevos textos en **letra subrayada / negrillas** y se borra la ~~letra tachada~~.

3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres

a) Para hacer la clasificación de calibre por diámetroTexto propuesto

~~-25~~ 30 mm para berenjenas alargadas

Fundamento

Japón propone 25 mm como diámetro mínimo para las berenjenas alargadas. Las berenjenas alargadas clasificadas como pequeñas de 25 mm de diámetro se producen y distribuyen en Japón y somos de la opinión de que las Normas de Producto del Codex deberían ser incluyentes para abarcar el rango de variedades vendidas y exportadas como berenjenas, con el fin de asegurar prácticas de comercio leales.

3. Disposiciones Relativas a la Clasificación por Calibres**b) Para hacer la clasificación del calibre por peso**Texto propuesto

Para hacer la clasificación del calibre por peso, **la diferencia entre las berenjenas más pequeñas y las más grandes en el mismo envase no deberá exceder:** ~~el peso mínimo deberá ser~~

Fundamento

Japón considera que esta disposición es para diferenciar entre las berenjenas más pequeñas y las más grandes en el mismo envase.

KENYA**COMENTARIO GENERAL**

Kenya desea expresar su agradecimiento al trabajo realizado por el grupo de trabajo electrónico liderado por la India para presentar el documento de trabajo a los miembros del Codex y obtener sus comentarios.

COMENTARIO ESPECÍFICO

Kenya desea proponer que el “**inciso 1**” que sigue a continuación sea el “**ALCANCE**” de la norma para que no defina el producto, sino que proporcione el alcance del producto que será cubierto en el cuerpo de la norma. Esto es consistente con el formato de los anteproyectos de norma del codex como se estipula en el manual de procedimientos de la Comisión del Codex Alimentarius en su Edición 23. Esto también alterará todos los incisos de esta norma ya que el inciso uno será el “alcance” y el inciso dos será la “Descripción” “definición”, etc.

Nos gustaría agregar en el alcance otro nombre común de “berenjenas” como “**berenjena**” para incluirse abajo en el nuevo alcance.

Justificación

La inclusión de Berenjena y alcance es importante para tener una mejor claridad.

1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO ALCANCE

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de berenjenas (**berenjenas**) obtenidas de *Solanum melongena* L., que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen las berenjenas destinadas a la elaboración industrial.

2. Descripción

Este deberá ser el fruto maduro de las berenjenas (berenjenas de la planta *genus acinidia*...

Comentarios específicos

Kenya recomienda que las berenjenas se describan de forma clara.

2. 3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD**23.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

En todas las categorías, sujeto a las disposiciones especiales para cada categoría y a las tolerancias permitidas, las berenjenas deben:

- Estar **intactas**, con cáliz y pedúnculo que puede estar **levemente dañado**;

Comentarios específicos

Kenya propone la palabra “levemente dañada en la declaración de “intacta” anterior, y recomienda una nota en el pie de página para describir el nivel de “daño leve” que se va a incluir.

- estar **sanas**, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;
- NUEVO- **'COLOR Y FORMA'—característicos de la variedad comercial**

Comentario específico

Kenya recomienda que agregar viñetas de “color y forma” sería característico de la variedad comercial

- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- estar exentas de cualquier olor y / o sabor extraños;
- exentas de daños² causados por bajas temperaturas o congelación o altas temperaturas.
- ser de consistencia firme;
- tener un aspecto fresco;
- exentas de magulladuras o heridas de importancia cicatrizadas;
- suficientemente desarrolladas sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa, y sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo.

23.1.1 El desarrollo y condición de las berenjenas deberán ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

23.1.2 Requisitos de Madurez

Las berenjenas ~~deben~~ deberán estar suficientemente desarrolladas.

Comentario específico

Inciso 2.1.2 – requisitos de madurez es repetitivo de la última viñeta de/sobre los requisitos mínimos. Proponemos que la palabra “debe” sea cambiada por “deberá” para ser consistente con las normas del codex.

23.2 CLASIFICACIÓN

COMENTARIO: Clasificación será el inciso 3.2

2.3.2.1 Categoría “Extra”

Las berenjenas de esta categoría ~~deben~~ “**deberán**” ser de calidad superior. ~~Deben~~ “**Deberán**” ser de consistencia firme y características de la variedad y/o tipo comercial en cuanto a la forma, apariencia, coloración y desarrollo. El pedúnculo deberá estar intacto y la pulpa deberá estar perfectamente sana.

No ~~deben~~ “**deberán**” tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten más del 2% de la superficie del fruto ni afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

COMENTARIO: Proponemos que todas las palabras “debe” sean reemplazadas con la palabra “deberá”

2.3.2.2 Categoría I

Las berenjenas de esta categoría ~~deben~~ “**deberán**” ser de buena calidad y características de la variedad en cuanto a la forma, apariencia, coloración y desarrollo.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

COMENTARIO: Proponemos que todas las palabras “debe” sean reemplazadas con la palabra “deberá”

2.3.2.3 Categoría II

COMENTARIO: será el inciso 3.2.3

3- 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

El calibre de las berenjenas se determina ya sea con base en el diámetro máximo de la sección ecuatorial (en ~~cm~~ mm);

Comentario específico

Corrección en las unidades utilizadas, se cambiará de cm a mm. El inciso también será cambiado a “inciso 4” en lugar de inciso 3.

b) Para hacer la clasificación del calibre por peso, el peso mínimo deberá ser

~~De conformidad con la clasificación por calibre, la escala de clasificación es obligatoria para la categoría Extra y la Categoría I. Además, las berenjenas alargadas deben tener una longitud mínima, excluyendo el pedúnculo de 80 mm.~~

Justificación

Kenya propone borrar el párrafo anterior y se deberá insertar la palabra “homogeneidad” en el calibre en todas las clases”.

45.1.1 Categoría “Extra”

Se permite el cinco por ciento en peso o número de berenjenas que no satisfagan los requisitos de la Categoría “Extra” pero satisfagan los de la Categoría I. ~~Dentro de esta tolerancia, no más del 1 % de frutos que no satisfagan los requisitos de la Categoría I no los requisitos mínimos o de productos afectados por podredumbre.~~

Justificación

La posición de Kenya es desalentar la progresión de descomposición de productos que no satisfagan la calidad de la categoría extra.

56.2 ENVASADO

Las berenjenas ~~deben~~ **deberán** envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos¹, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las berenjenas deberán disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

COMENTARIO GENERAL:

El inciso 5.2 que va a ser el inciso 6.2 debe tener el pie de página número 3 – “Calidad de grado alimenticio del material de envasado utilizado” necesita definirse claramente para diferenciarlo de otros materiales de envasado.

COMENTARIO

Los siguientes incisos serán cambiados como se indica a continuación:

5.6.2.1 Descripción de los Envases

6.7. MARCADO O ETIQUETADO

6.7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

6.7.1.1 Naturaleza del Producto

6.7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

6.7.2.1 Identificación

6.7.2.2 Naturaleza del Producto

6.7.2.3 Origen del Producto

6.7.2.4 Especificaciones Comerciales

6.7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

7.8. CONTAMINANTES

8.9. HIGIENE

TAILANDIA

Tailandia agradece el trabajo realizado por el grupo de trabajo liderado por la India. En general, estamos de acuerdo con el contenido principal del borrador. Sin embargo, nos gustaría comentar sobre algunos puntos específicos como sigue;

2.1 Requisitos mínimos

2^{da} sangría

Para ser consistente con las otras normas del Codex, “estar sanas” y “forma característica”, deben estar en diferentes viñetas. Nos gustaría proponer el siguiente texto;

“- estar sanas, ~~con forma característica de la variedad~~, se excluye el producto afectado por podredumbre o deterioro¹ que hagan que no sean aptas para el consumo;

- presentar la forma y color característicos de la variedad”

7^{ma} sangría

Queremos eliminar las palabras “temperatura o congelación” debido a que estas dos palabras tienen el mismo significado “baja temperatura”. De este modo, no hay necesidad de ser repetitivo. Se propone que se lea como sigue;

- exentos de daños² causados por ~~baja temperaturas o congelación~~ o alta temperatura;

11^a sangría

Queremos proponer que se borre esta sangría “~~suficientemente desarrolladas sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa, y sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo.~~”, ya que el detalle ya ha sido especificado en la Sección 2.1.2. Requisitos de Madurez.

2.2.1 Categoría “Extra”

Queremos borrar la palabra “firme” en el primer párrafo de la Sección 2.2.1 debido a que esta palabra ya está especificada como uno de los requisitos mínimos en la sección 2.1. Así mismo, nos gustaría reemplazar la palabra “pedúnculo” (“stalk”) con “pedúnculo” (“peduncle”), ya que esta palabra se ha utilizado ampliamente en vano. El texto corregido se leería;

“Deberán ser de consistencia ~~firme~~ y características de la variedad y/o tipo comercial en cuanto a la forma, apariencia, colaboración y desarrollo. El ~~pedúnculo~~ pedúnculo deberá estar intacto en buena condición, y la pulpa deberá estar perfectamente sana.

Además, nos gustaría proponer el nivel más bajo de defectos proporcionado en el Segundo párrafo como sigue;

“No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten más del 2 1% del área de superficie.”

2.2.2 Categoría I

Queremos tener temas separados entre “defectos superficiales leves”, “magulladuras leves” y “leves cicatrizadas” para mejorar la aclaración de defectos en esta norma. Así mismo, sugerimos que las magulladuras leves deberían ser del 1% de la superficie total, grietas cicatrizadas estaría limitado al 2% de la superficie total. El texto se leería como sigue:

~~“- defectos superficiales leves, magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas siempre y cuando no afecten más del 5% de la superficie del fruta y no afecten su pulpa.”~~

“- defectos superficiales leves;

- magulladuras leves siempre y cuando no cubran más del 1% de la superficie total.

- grietas leves cicatrizadas siempre y cuando no cubran más del 2% de la superficie total y no afecten su pulpa.”

2.2.3 Categoría II

Queremos separar el tema entre “magulladuras” y “grietas leves cicatrizadas o quemaduras por el sol o defectos de piel seca” para tener una mejor aclaración de defectos en esta norma. Así mismo, nos gustaría sugerir el número de superficie afectada por magulladuras leves y grietas leves cicatrizadas o defectos por quemaduras por el sol y piel seca como sigue:

~~“- magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas o quemaduras por el sol siempre y cuando no afecten más del 10% de la superficie del fruto;~~

~~- piel ligeramente seca siempre y cuando no afecte más del 10% de la superficie del fruto y no afecte su pulpa.”~~

“- magulladuras leves siempre y cuando no afecten más del 2% de la superficie del fruto:

- grietas leves cicatrizadas o quemaduras por el sol, o piel seca siempre y cuando no afecten más del 5% de la superficie del fruto;

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Queremos proponer el uso del Cuadro para elaborar el código de calibre en esta norma, el cual se encuentra en concordancia con el modelo de norma del Codex. También, el cuadro sería reordenado en orden descendente desde el calibre más grande hasta el más pequeño.

Además, preferimos el uso de calibre por peso, específicamente para berenjenas alargadas.

4.1. Tolerancias de Calidad

4.1.1 Categoría “Extra”, 4.1.2 Categoría I y 4.1.3 Categoría II

No estamos de acuerdo con el uso de la palabra “podredumbre” en la Categoría “Extra”, Categoría I y Categoría II ya que no cumple con las regulaciones Tailandesas bajo la Ley de Cuarentena Vegetal. La palabra “podredumbre” puede utilizarse solo en caso de que la frase “la podredumbre debe ser no patogénica” sea especificada. Además, el detalle de esta sección deberá ser acorde con el modelo general de norma del Codex.

6. MARCADO O ETIQUETADO

6.2.4 Especificaciones Comerciales

Nos gustaría proponer la corrección del texto como sigue:

- Calibre (~~longitud~~ diámetro en mm o peso en g)

UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea y sus Estados Miembros (EMUE) agradecen a todos los participantes en el grupo de trabajo electrónico y en particular a la India por liderar este trabajo y por el buen progreso que se hizo.

La EMUE quiere presentar al Comité los siguientes comentarios específicos:

Texto Propuesto	Razón para el cambio / inclusión
1 Definición del Producto	
<p><u>De acuerdo a su forma se hace una distinción entre:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Berenjenas alargadas, y</u> - <u>Berenjenas redondas.</u> 	<p>Este segundo párrafo se agregaría a esta sección para aclarar los tipos de producto.</p>
2.1 Requisitos mínimos	
<p>Estar sanas, presentar forma característica de la variedad, se excluye producto afectado por podredumbre o deterioro⁴ que haga que no sean aptas para el consumo.</p>	<p>El requisito “presentar forma característica de la variedad” no debería ser parte de los requisitos mínimos. En cualquier caso, no se debería vincular con el requisito “sano”. Esto se podría relacionar a la Categoría “Extra” y a la Categoría I.</p> <p>La nota 1 al pie de página debe ser eliminada ya que se refiere a defectos en el desarrollo (pulpa fibrosa) que se deberían cubrir en los requisitos de madurez.</p>
<p>– Exentos de daños² causados por bajas temperaturas</p>	<p>La nota 2 al pie de página es una nota explicativa que describe los defectos. No es usual tener estas notas explicativas en las Normas. Se debería borrar la nota al pie de página.</p>
<p>Suficientemente desarrolladas sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa, y sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo.</p>	<p>Esta sangría debería moverse a la sección 2.1.2 Requisitos de Madurez.</p>
2.1.2 Requisitos de Madurez	
<p>Suficientemente desarrolladas sin que la pulpa sea fibrosa o leñosa, y sin que las semillas tengan un desarrollo excesivo.</p>	<p>Esta sangría ha sido movida del 2.1, haciendo la corrección ya que “duro” es un criterio más preciso que desarrollo excesivo.</p>
2.2.1 Categoría Extra	
<p>Deberán ser características de la variedad y/o tipo comercial en cuanto a la forma, apariencia, coloración y desarrollo.</p>	<p>La referencia a los parámetros debería borrarse. El producto en la Categoría “Extra” debe expresar todos los aspectos típicos de la variedad y no sólo los que están listados.</p>
2.2.2 Categoría I	
<p>Deberán ser características de la variedad <u>y/o tipo comercial</u> en cuanto a la forma, apariencia, coloración y desarrollo.</p>	<p>Falta la referencia a los tipos comerciales. La referencia a los parámetros se debería borrar. El producto de la Categoría I debe expresar todos los aspectos típicos de la variedad y no sólo los que están listados.</p>
<p>– Una ligera decoloración dependiendo de la</p>	<p>La referencia a la variedad no es necesaria. La</p>

variedad <u>pero no verdosa en caso de las variedades color violeta.</u>	referencia a verdoso en caso de las variedades color violeta es necesaria para evitar la solanina en las berenjenas.
Defectos superficiales <u>leves en la piel,</u> ... siempre y cuando no afecten la pulpa del fruto.	En el contexto de la norma se leería “piel” en lugar de “superficial”. La referencia a los defectos que no afecten la pulpa del fruto debería eliminarse. Esto consideraría todos los defectos listados en la Categoría I y no sólo para defectos en la piel. Alternativamente, el requisito general “La pulpa debe estar perfectamente sana” podría incluirse como en la Categoría “Extra”.
2.2.3 Categoría II	
Podrían permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando las los tomates de árbol <u>berenjenas</u> conserven sus características esenciales ...	Corrección editorial: El término “tomates de árbol” debe ser reemplazado por “berenjenas”.
decoloración dependiendo de la variedad <u>pero en el caso de las variedades violeta no verdosas</u>	La referencia a la variedad no es necesaria. La referencia al color verdoso en el caso de las variedades violeta es necesaria para evitar la solanina en las berenjenas.
<u>Defectos en la piel incluyendo</u> magulladuras leves y/o grietas leves cicatrizadas <u>y/o</u> quemaduras por el sol siempre y cuando no afecten más del 10% de la superficie del fruto.	El término “defectos en la piel” no cubre todos los defectos como magulladuras, grietas y quemaduras por el sol. Si no, la norma permitiría el 10% de cada uno de estos defectos y no el 10% en total para todos los defectos listados.
Piel ligeramente seca siempre y cuando no afecte más del 10% de la superficie del fruto y no afecte su pulpa.	Esta sangría ya está cubierta en “defectos de la piel”. Sin embargo, en la Categoría II el requisito “no afecte la pulpa del fruto” no es aceptable. Un requisito general para la Categoría II podría leerse “La pulpa debe estar exenta de defectos mayores.”
3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres	
El calibre de las berenjenas se determina ya sea con base en el diámetro máximo de la sección ecuatorial (en cm), la sección sobre el eje longitudinal o por peso (en g). a) Para hacer la clasificación de calibre por diámetro, el diámetro mínimo deberá ser -15 mm para berenjenas de globo pequeñas; -30 mm para berenjenas alargadas; -70 mm para berenjenas de globo. Para garantizar la homogeneidad, la diferencia entre la berenjena más pequeña y la más grande en el mismo envase, no debe exceder:- <u>a) Para hacer la clasificación de calibre por diámetro:</u> -5 mm para berenjenas de globo pequeñas;	Para las berenjenas, no es necesario fijar un calibre mínimo – especialmente porque no existe una definición de ciertos tipos de berenjenas. La mejor opción sería borrar esta sección en su totalidad. No existe definición para “berenjenas de globo pequeñas”. Por lo tanto, no es posible definir un rango de calibre especial para este tipo de berenjenas. Propuesta editorial

<p>- 20 mm para berenjenas alargadas; - 25 mm para las berenjenas de globo.</p> <p>b) Para hacer la clasificación del calibre por peso, el peso mínimo deberá ser - 10 g para berenjenas entre 20-50 g; - 20 g para berenjenas entre 50-100 g; - 75 g para berenjenas entre 100-300 g; - 100 g para berenjenas entre 300-500 g; - 250 g para berenjenas de más de 500 g.</p> <p>De conformidad con la clasificación por calibre, la escala de clasificación es obligatoria para la categoría Extra y la Categoría I. Además, las berenjenas alargadas deben tener una longitud mínima, excluyendo el pedúnculo, de 80 mm.</p>	<p>Corrección de un error en el documento. Los rangos de peso se dan para garantizar la homogeneidad (y no un peso mínimo).</p>
5.1 Homogeneidad	
<p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por berenjenas del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad, color y calibre (si están clasificados por calibre). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.</p>	<p>Ofrecer a los consumidores mezclas de diferentes berenjenas, si se etiquetan adecuadamente, no debería ser un impedimento para los comerciantes.</p>
<p><u>Sin embargo, es posible envasar una mezcla de berenjenas de tipos comerciales y / o colores claramente diferentes en un mismo envase, siempre y cuando sean homogéneos en calidad y, por cada tipo comercial y / o color correspondiente, en origen.</u></p>	<p>Propuesta para agregar una nueva oración para permitir la mezcla de tipos comerciales y colores claramente diferentes. Esta disposición podría incluirse como un tercer párrafo.</p>
6.1.1 Naturaleza del Producto	
<p><u>"Mezcla de berenjenas", o denominación equivalente, en el caso de una mezcla de tipos comerciales y / o colores de berenjenas claramente diferentes. Si el producto no es visible desde el exterior, se deben indicar los tipos comerciales y / o colores, así como la cantidad de cada uno en el envase.</u></p>	<p>Si las mezclas de tipos comerciales y / o colores se incluyen en la Sección 5.1, los envases destinados al consumidor se deberían etiquetar como corresponda.</p>
6.2.3 Origen del Producto	
<p><u>En el caso de una mezcla de tipos comerciales y / o colores de berenjenas claramente diferentes, de distintos orígenes, la indicación de cada país de origen deberá aparecer cerca del nombre del tipo comercial y / o color correspondiente.</u></p>	<p>Si las mezclas de los tipos comerciales y / o colores se incluyen en la Sección 5.1, el país de origen debería etiquetarse como corresponda.</p>
5.2. Envasado	
<p>Las berenjenas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser estar nuevos limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se</p>	<p>En el conocimiento de la falta de recursos y la conciencia pública sobre este asunto, se debería permitir la reutilización de material de envasado debidamente limpio.</p>

permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

~~1Para los fines de esta Norma, esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria.~~